



Producteur de vins & huile d'olive à Azille.

Retrouvez-nous à la cave
sur rdv au : 06-67-45-47-19

Facebook : domaine la parra



Notre vin est un produit
vivant qui évolue avec le
temps

**Production de Blanc ,Rosé ,Rouge,
en AOP minervois , IGP pays d'oc,
de vin passerillé et de vin sans sulfites ajoutés élaboré selon des
Recettes Romaines.
Production d'huile d'olive et de jus de pomme.**

Le DOMAINE LA PARRA, c'est :

Un travail de la vigne de manière raisonnée, une taille aux ciseaux manuels, une limitation de produits phytosanitaires (avec utilisation de produits homologués en bio), pas d'irrigation des parcelles, une vendange en partie manuelle, un travail de cave avec un petit pressoir, une vinification traditionnelle sans apport de levures exogènes, dans le but d'avoir un produit authentique et non standardisé .

Une vinification sans sulfites ajoutés pour les vins Antiques.

Une mise en bouteille à la cave avec la petite machine 1 bec. Pas d'ajout de produits chimiques, stabilisateurs, ce qui peut parfois engendrer un dépôt de tartre au fond de la bouteille (qui est naturel et n'altère en rien la qualité du vin). Un bouchonnage et étiquetage à la main.

Nos vins sont originaux et non standardisés. Ils sont différents d'une année à l'autre selon les cépages et les procédés de vinification utilisés:

Vins passerillés, c'est à dire, surmûris sur la souche : nous avons dans cette catégorie plusieurs produits moelleux : muscat petit grain et le DEFRUTUM : assemblage de Grenache ,Vermentine ,Roussanne ,en méthode Antique).

Nos cuvées Antiques sont des produits rares et très intéressants.



DOMAINE LA PARRA 11700 AZILLE 06-67-45-47-19 / 04-68-91-45-23 domainelaparra11@gmail.com

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, ayez une consommation responsable. IPNS